

Menu



du Lundi 03 Mars au Vendredi 07 Mars



Lundi

Chou fleur sauce salsa

Chili con carne



Chili sin carne



Riz créole



Saint Morêt



Gaufre au sucre

Mardi

Chou chinois frais vinaigrette



Emincé de porc aux herbes



Omelette nature



Spaetzles

Haricots beurre

Tomme blanche

Mousse chocolat au lait

Mercredi

Potage de légumes



Penne à la bolognaise



Pasta sauce
tomate aux légumes



Petits pois à l'étuvée

Brie

Fromage blanc sucré

Jeudi

Chou blanc frais
BIO vinaigrette au miel



Hachis Parmentier



Parmentier de pois cassés



Haricots verts persillés

Mimolette

Doughnut

Vendredi

Carottes râpées



Blanquette de colin
d'Alaska sauce curcuma



Semoule

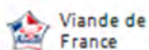


Carottes braisées

Vache qui rit



Compote de pommes



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu

du Lundi 31 Mars au Vendredi 04 Avril

Lundi


Betteraves ciboulette

Haut de cuisse de poulet rôti 

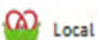
Crêpe au fromage

Boulgour 


Choux fleurs au curry

Vache qui rit 


Crème au chocolat



Mardi

Lentilles vinaigrette
à l'échalote 

gnocchi sicilienne

Carottes 

Brie

Compote de pommes




Mercredi

Macédoine de
légumes mayonnaise

Emincés de dinde à
l'italienne 

Haricots beurre


Macaroni 


Bûchette mi-chèvre

Crème à la banane



Jeudi

Chou blanc vinaigrette 


Cappelletti aux cinq fromages 

Epinards béchamel

Coulommiers

Yaourt aromatisé


Vendredi


Carottes râpées 

Filet de colin d'Alaska meunière

Riz créole

Petits pois à l'étuvée

Emmental 

Fruit de saison 

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.

Menu



du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars



Lundi

Salade de pois chiches

Boulettes de
boeuf sauce tomate



Omelette



Légumes couscous

Semoule



Vache qui rit

Mousse chocolat au lait

Mardi

Betteraves ciboulette

Haut de cuisse de poulet rôti



Filet de colin
d'Alaska Tandoori



Boulgour



Courgettes persillées

Edam



Gâteau marbré

Mercredi

Potage crécy

Paupiette du pêcheur
sauce blanquette

Petits pois à l'étuvée

Polenta

Bûchette mi-chèvre

Compote de pommes

Jeudi

Céleri rémoulade



Penne rigate à la carbonara

Pasta sauce
tomate aux légumes



Navets braisés

Camembert

Fruit de saison



Vendredi

Chou blanc vinaigrette



Colombo de porc



Crêpe au fromage

Riz pilaf

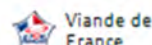


Carottes Vichy



Fromage frais au sel de Guérande

Yaourt aromatisé



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.

Menu




du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars

Lundi

Haricots rouges
et blancs à la coriandre

Cordon bleu

Galette boulghour oriental 

Navets braisés

Riz coloré 

Fondu président

Yaourt aromatisé


 Végétarien

 Bio

Mardi

Haricots verts au maïs

Jambon braisé 

Beignets de poisson 

Purée de carottes

Jardinière de légumes

Brie

Gâteau marbré

 Bleu Blanc
Coeur

 Pêche
durable

 Local

 Volaille
Française

 Viande de
France

Mercredi


Potage de légumes

Filet de colin d'Alaska meunière

Petits pois et carottes


Polenta


Mimolette


Clafoutis à la banane 



Jeudi

Céleri à la vinaigrette 

Emincé de poulet au curry 

Filet de colin d'Alaska 

Carottes braisées


Boulghour 


Coulommiers

Flan au chocolat

Vendredi


Carottes râpées au maïs 

Coquille à la bolognaise 

Pasta sauce
tomate aux légumes 

Epinards en branche à la muscade

Fromage frais au sel de Guérande

Fruit de saison 



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.

Menu

du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars

Lundi

Macédoine surimi

saucisse paysanne

Galette boulghour oriental

Haricots beurre

Semoule au curry

Rondelé ail et fines herbes

Mousse chocolat au lait

Mardi

**Carottes râpées
vinaigrette aux agrumes**

Penne rigate à la carbonara

Filet de colin d'Alaska

Julienne de légumes

Gouda

Chou à la crème

Mercredi

Potage de légumes

Omelette aux fines herbes

Poêlée de légumes

Boulgour

Bleu

Crêpe au chocolat

Jeudi

**Chou blanc frais
vinaigrette au miel**

Lasagnes bolognaise

Lasagnes aux légumes

Petits pois cuisinés

Camembert

Compote tous fruits

Vendredi

Salade verte fromagère

Rôti de porc au jus

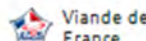
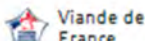
Beignets de poisson

Riz créole

Jardinière de légumes

Saint Morêt

Fruit de saison



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION